

## HARASZTI TÁPLÁLKOZÁSI HAGYOMÁNYAI

BÓNA JÚLIA

Harasztiban kétszer szoktak étkezni naponta. A reggelit 10 óra tájban fogyasztották, délután 4–5 óra körül ebéd-vacsoráztak.

A haraszi asszony sorsára régebben jellemző volt, hogy nem ehetett akkor, amikor akart. Ezzel szemben a férfinak — de csak ha szántóvető, vagyis *kocsis* volt — elnézték, ha elment az *ól* néven emlegetett kamrába és szelt magának akár szalonnát, akár hurkát. Az ebédnél, ha volt hús, esetleg csiga vagy hal, abból az asszony nem ehetett, mert ez csak a nehézmunkát végző kocsiszt illette meg.

Nyáron, ha kint dolgoztak a földeken, a *redusa*, vagyis a nagycsalád főzésben soros női tagja vitte nekik az ebédet. Mindegyiknek megvolt a maga fából készült *szántótűöljő* (szántótál) és abból evett.

Amíg a házközösség virágjában volt, és mindnyájan otthon voltak, akkor ebédkor a nagyszobában levő asztalt ülték körül. Minden férfi a magacsínálta székre ült, a menyecskék pedig férjeik mellé álltak. A gazdasszony a nagy cseréptálat, amiben főzött, az asztal közepére tette. A *kályn* azonban már a menyecskék rakták a cseréptál szélére, mindegyik a maga férje elé. Amíg a férfiak ettek a közös tálból, addig a menyecskék folyton ott sürgölődtek körülöttük, mindegyik a maga párját szolgálta ki; kenyeret vágott neki, vizet, bort töltött. A tányérok csak később jöttek divatba. Az asszonyok és gyerekek csak akkor ehettek, amikor a férfiak befejezték az evést.

A mai harasziak emlékezete szerint reggelire fölváltva ezek az ételek kerültek asztalra:

*tárhányós lévcse*. Zsíron *pörzsölnek* hagymát, erre tesznek kevés piros-paprikát, majd felöntik vízzel. Ebbe szórják a friss tarhonyát, ha van még kolbász, azt is;

*szelős lévcse*. Voltaképpen rántott leves. A rántást vízzel felöntik és úgy fogyasztják;

*keszőce*, másképp *sávájú* vagy *ecetős lévcse*. Fokhagymás rántást csinálnak, felöntik vízzel, kis ecettel, hogy savanyú legyen. Ma már *bábilevél* 'báberlevél' is kerül bele, sőt egész tojást is elkevernek benne. Régebben ehelyett *hurkúó* főtt bele. Keszőcét disznótorban is főztek. A különbség csak az volt, hogy ilyenkor hurka helyett májat és kockára vágdalt húst főztek bele;

*bobojó lévcse*. Nem egyéb, mint paradicsomleves. Harasztiban régebben apró, sárga paradicsomot termeltek. Megfőzték, berántották. Ha volt, hurkát is főztek bele, néha *csikcsüöt*, *törpe hárcsüöt*;

*kápisztalév* csak télen főtt. A káposzta levelébe hurkát tettek, esetleg a kápisztalévben csik főtt.

Itt kell megemlítenünk, hogy a harasztiak, noha tartottak tehenet, a 80-as évek előtt sose fejték. Így mondta Kürtös Estör nenike. A fejest a Veszprém megyéből betelepült Gál Ferenc asszonyától, Kiss Ágnestől tanulták meg a harasztiak. Ezután hosszú ideig, ha fejték is, nem tudták a tejet mire használni, és inkább eladták a *lúkos* néven emlegetett bevándorlóknak. Kalácskészítéshez csak a századforduló után kezdték használni a tejet a bennszülött harasztiak. Még manapság is ritka az a ház, ahol reggelire tejet vagy tejeskávét isznak.

Régebben *prohà* is főtt reggelire. Ez kenyérlisztből sült málé. Kürtös Estör nenike emlékezett egy mondókára, amit kicsi *puré* korukban mondogattak, ha proha volt reggelire: *prohà, prohà édös légy, mind a p...m (cunns) olyan légy.*

Hétköznapi ebéd-vacsorára a következő régi ételfélék jártak:

a teknősbékának eldobták a házat meg a fejét, a többi *megpirítottáók*, azaz süttették zsíron és úgy ették. Régebben a házzaljáró csigát is süttették, sőt néhol még manapság is. A csigára forró vizet öntöttek, és addig hagyták benne, amíg testéről a ház le nem vált. Április végén, májusban fölvták a fejénél is, hogy kivegyék a *csálángot*, azaz csalánt, ha esetleg volt benne. Zsírba tették, megpárikázták, kissé megsózták, és úgy süttették.

Míg halászni jártak *lopál*, azaz titokban, gyakran volt ebédre *pochál* is. Ez apró, pár cm hosszúságú hal volt. A pochalat legtöbbször nyáron süttették meg. Úgy, hogy egyszerű vasvesszőre 3–4 pochalat tűztek, és szabad tűzön forgatták. Nem volt ritka azonban az sem, hogy a *szaháonybá*, vagyis tepsibe öntötték, mégpedig úgy, hogy előzőleg a szahányt *megpohájoztáók*, azaz meglisztettkék. Ebbe öntötték a sok kicsi pochalat, és rendszerint kenyérsütés után, a kemencében süttették meg; *bárnévóna*, a lacháziai nyelven *dödöle*. A *pérá* néven emlegetett krumplit kockára vagdalták, megfőzték, utána összetörték, és *besóztáók pohájúl*, vagyis lisztet kevertek hozzá. Mikor ez így megvolt, zsíros kanállal kiszaggatták, megfőzték, és úgy tálalták. Ma már megszórják kenyérmorzzával, esetleg tejföllel öntik le;

*pérapöcs*. A krumplit megfőzik, összenyomkodják, és lisztet kevernek hozzá. Manapság már tojást is. Így gyúrik. Ha ez megvan, ujjnyi vastagságúra elnyújtják, és 3–4 cm hosszúra vagdoszák. Vízben főzik. Régebben csak kevés zsírt tettek rá, ma esetleg kenyérmorzsát is;

*szárüz háluskicá*. Tésztából készült csipetke, amit régebben *bákrácsban* főztek, és mikor leöntötték róla a vizet, kicsit megzsírozták és úgy tálalták. Ma már túrósan vagy grízesen eszik;

*lisztes paréj*. A paréjt régebben megfőzték, csináltak hozzá rántást, főzeléknek készítették, mint ahogy ma a spenótot. Régebben a harasztiak egyáltalán nem ettek zöldségfélét: zöldborsót, zöldbabot, spenótot, sárgarépat. Mindezekre valamikor azt mondták, hogy *lúkos ételcse*. Nekik a világért sem kellett volna. Zöldfőzeléket csak a századforduló után kezdenek bennszülött harasztiak főzni.

*Ineplő ételcsék:*

*kötöt háluskicá*, másként *eleven bötyök*. Gyakran mondogatták: *tizenennyőc kötöt háluskicát csinýátám, kifýrátám belé*. A kötöt háluskica tészáját a következőképpen csinálták:  $\frac{1}{2}$  kg liszthez 3–4 tojást gyúrtak, sós vizet öntöttek hozzá, és kiverték olyan puhára, mint a polgárnép a rétestésztát. Ezután ki-nyújtották jó vékonyra. A tészta felületét megzsírozták, majd *összehengör-*

getik és sorra kötnek bötyköket. Amint egy bötyök kész, levágják és félreteszik. Ha az egész megvan, lábasban zsíron hagymát pirítanak, kevéske pirospaprikát tesznek bele, s az egészet vízzel öntik föl. Régebben ebben főzték az eleven bötyköt és így, lévvvel együtt tálalták. Ma már a lév elmarad. A bötyköket tiszta vízben megfőzik, mint máshol a gombócot, azután grízt, kenyérmorzsát, túrót vagy egyebet tesznek rá, abban hempergetik meg.

Kedvenc ünnepi ételük volt az *ecetös babcsá*. Kurucz Julis nene és Kürtös Estör nene emlékezete szerint majd minden vasárnap ecetes babcsát főztek minden háznál. Nem volt külön bableves, meg külön sűrűbab. Ilyet nem is ismertek. A babot félig sűrűre főzték, ecetet öntöttek bele, hogy kicsit savanykás legyen, és mindenkor karvastagságú füstölt *véroshurkáó* főtt bele. Enélkül el sem tudták volna az ecetös babcsát képzelni. *Tik*, azaz tyúk csak ritkán, húsvét, pünkösd, karácsony ünnepén került asztalra. Ilyenkor húslevest is főztek, de abba egészen a századfordulóig nem tettek zöldségfélét. Az egész tyúkot a levesben főzték meg, utána kivették, fölvagdalták, és leginkább lencse mellé ették. A tyúkhús sütésére az első világháború után került csak sor.

A *pululuská* akkor főtt, ha ősszel *pudárnak* mentek a szőlőbe. Ez olyan volt, mint a bárnevolna, csak lisztből. Az ínyhez ragadt, ha ették.

Ismeretes volt régebben a *gegő* is. *Megcsinyáolták a tésztaóját. Bordáon megcifráolták. Enyujtotatók a tésztaót mint mást is, vékonyrá, áhutyó kél. Ákó váógták egy levelezőlápnüagságú dárábot. Láti, így tettek a szákácskálányal: A tésztaóra téték, hájtottá a szákácsaszony, pödörte, megzsírozta a tésztaót, memég pödörte, rálápilt a tészta a bordáóra, cifrá lét. Csinyáótá két ászony, három is. Lébbe főzték mint a kötöt háluskicúót. Rántoták ráó zsírba vöröshágymáót, paprikáót.*

Régebben, de olykor ma is, ha disznóvágáskor bél maradt ki, készült *pisó* is. A kukoricakását megsózták egy kicsit, a disznóbelet megtöltötték vele, majd az *oborúlév* néven emlegetett abalébe tették, megfőzték és frissen fogyasztották.

A mai haraszti szájhagyomány szerint régebben alig várták az öregek, hogy az árpa megérjen. Rögtön kinyomtatták lóval, mert volt idő, mikor az *árpapogácsiká vót a hárásztiá kálácsá*. Ezt sütötték lakodalomra is.

Harasztiban a gomba neve *csöpörke*. Többféle gombát ismertek és főztek. A *vörösbélű csöpörke* rendszeren ősszel főtt ebédre. Az odvas diófán termett a *diófácsöpörke*. *Tubojká*-erdőben termett a *várgúnyá* és a *páprenyácsá*. Főzték a *szögfücsöpörkét* is, ezenkívül a *kékszárú csöpörkét*. Mint mondják, *sütöték még főzték ecetösen a csöpörkét*.

A gyerekek kedvenc étele volt a *piros kinyércse*: a kenyeret bablében áztaták, megpirították, megzsírozták, megsózták és paprikázták, úgy ették.

Kürtös Estör nenike visszaemlékezése szerint a purék kint a mezőn szívesen ették a *pápicsok* fehér magvát is. Mielőtt fölfejtették volna a bimbóját, elmondták ezt a kis mondókát: *sér-e, bor-e, pálinka-e, rózsaszínű pántliká-e?* Ha fehér volt a szirma, az a pálinkát jelentette, a piros szírom a bort, a rózsaszínű meg a pántlikát. A felelő gyerekek közül mindig azé lett a pipacs magja, aki eltalálta, hogy milyen színű a szirma.

A gyerekek másik kedvelt nyers eledele a *szödörnye*, azaz szeder, és a nádasokban, mocsarakban található vízimadarak tojása. Ezt nyersen mindjárt meg is isszák.

A gazdasszony dolga a kenyérsütés is. *Mégháták a kinyérceből egy nyers kinyeret. kó főztek vízbe komlót, áörpát. Háórom fej csírhájmuót meg*

háórom foghújmáót is főztek, huty az ördögök ne mënyënek ráó. Mikó mëghidegödöt a víz, huty lángyos vout, ákó beléöntöték á tekenyőbe. Belétették á kinyércsét is ákit mëgháták. Ákó elmáricsgoltátók (szétszaggatták darabokra) márkikál á kinyértésztaót. Fegták öreg korpáót, ákó sóztátók mindádig ámig kevántá áz á tészta. Mindöröké máricsgolik ere-árú míg ápró nem lész. Ákó hágyik á tekenyőbe egy óráig nyúgoni, míg mëg nem kel. Ákó fënviszik a pádrá (padlásra) szelel terütik száóráni. Evel sütek ázelót kinyeret, ez á sávájórkorpá, ma élesztő korpáónák mondik.

Két ászon-náp közt szokik mëgcsínyáóni. Ha később, ákor máór nem igön száórúd ki.

Ha mëgszáórúd, ákó eltëgyök ácskóbá, félükászok á levegőre á púdon.

Mindön kinyércséhó egy öklös márokál mëgtëgyök vele á kováósz. Áótálszűrjük a szitáón, á korpáót nem tegyök a kinyérbe. Á korpáót kiscsávárjok, huty ne márúgyon bene á vize. Á víz ákit leszűrjünk egyöm á kováósz.

Ákó mëgkeverjök á kováósz á kováószkeverő lápáótál, ákó betákárgú-sok, hágyok kelni régelig. Esve kel mëgtëni á kováósz.

Régel melegücsünk vizet, ákor mindön kinyérhó tëgyünk fél marok sót, ákor ledágászok á kinyércsét. Jó fél óráig dágászok, ákó hágyok kelni egy óráig. Kizákászok a szákáosztóbá egy-egyét. Mëmëg mëgkeleltesök. Mikó mëgkőt béhányok a kemincébe lápátál. Háórmát csucsorítnák száójikál, s mikó máór bé van áz utolsó kinyércse is, á lápáótot is mëgbilegtetik háóromszor.

Gyere mëgfült máór á cikó, mëgsë háónyod bé á kinyércsét — mondták olykor-olykor.

Mikó kiszéték á kinyeret mindöröké mëgmozsdóztátátók.

Ilyenkor sült a láksá (lepény) is. Tésztaja kényértészta volt:

Rúótëgyök á láksát á láksúdeszkáórá, elvigyök á kemincébe, ákó háórmát csucsorít á cselíd. Ugyanúgy, mint mikor á kinyeret rakják a kemencébe. A szájcöcsörítés azt célozza, hogy a kenyér és lepény szépen keljen és süljön meg.

## DIE TRADITIONELLE ERNÄHRUNG IN HARASZTI

von

J. BÓNA

Die Verfasserin beschäftigt sich mit der traditionellen Ernährung eines kleinen Dorfes Harasti in Slavonien. Das sowohl in sprachwissenschaftlicher, wie auch in ethnographischer Hinsicht sehr wertvolle Material wurde von der Verfasserin selbst gesammelt; dies ist ein Teil einer sehr wertvollen Monographie von Haraszi, deren Veröffentlichung für die Wissenschaft unbedingt notwendig wäre.